1．取扱説明書

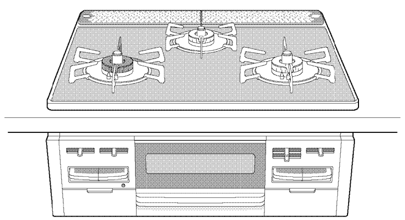
TOKYO GAS　家庭用

取扱説明書

保証書付

システムキッチン用<ビルトインコンロ>

品　名	機器コード
RN-BRS3A-W6BBL	11-080-02-01467
RN-BRS3A-W6BBR	11-080-02-01468



このたびは両面焼グリル付三口ガスビルトインコンロをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に設置説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので、取扱説明書といっしょに大切に保管してください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにて再購入してください。

炊飯機能でより上手に炊飯できるように別売で炊飯専用なべがあります。

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

こんなときも　あわてないで

- 火が消えた
- 火がつかない
- 火が小さくなった

Si センサーコンロの安全機能がはたらいています

詳しくは 48 ページをご覧ください

保　証　書

グリル付ビルトインコンロ

品名	RN-BRS3A-W6BBL	RN-BRS3A-W6BBR
型式の呼び	RS31W8KR-L	RS31W8KR-R

上記本体をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は、東京ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。

記

1．保証期間は、お買い上げの日から１年間とし、本体を対象にします。付属品は対象外です。なお、下記部品については以下の年数を保証いたします。
　電装基板………３年
2．万一故障の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお申し出ください。原則として、出張修理いたします。
3．サービス員がお伺いした時に保証書をご提示ください。
4．保証期間内においても、次の場合は有償修理といたします。
　（1）　住宅用途以外でご使用になる場合の不具合
　（2）　取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の不具合
　（3）　器具を調整、改造された場合の不具合（但し、当社都合の場合はのぞきます）
　（4）　お買い上げ後、取付場所の移動、落下等による不具合
　（5）　建築躯体の変形等器具本体以外に起因する当該器具の不具合、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴う磨耗等により生じる外観上の現象
　（6）　強い腐食性の空気環境に起因する不具合
　（7）　犬、猫、ねずみ、昆虫等の動物の行為に起因する不具合
　（8）　火災や凍結、落雷、地震、噴火、洪水、津波等の天変地異または戦争、暴動等の破壊行為による不具合
　（9）　指定規格以外のガス、電気または熱媒等をご使用したことに起因する不具合
　（10）本保証書を紛失された場合
5．無料修理やアフターサービス等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお問い合わせください。

保証履行者　東京ガス株式会社　〒105-8527 東京都港区海岸１丁目５番２０号

保証責任者　リンナイ株式会社　〒454-0802 名古屋市中川区福住町２番２６号

■お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	平成　　年　　月　　日		
販売店名		扱者印	
住所			
電話番号			

■修理記録

この本体の修理記録は、本体内部の故障診断シートに記録します。

■お客さまへ

1．この保証書をお受け取りになる時に、販売年月日、販売店、扱者印が記入してあることを確認してください。
2．本証書は再発行いたしませんので紛失されないように大切に保存してください。
3．無料修理期間経過後の故障修理等につきましては「アフターサービス」の項をご覧ください。
4．この保証書によって保証書を発行している者（保証履行者・保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

保証書

TOKYO GAS

WA-07
JS0007-045(00)
06000005204140

なるほど 安心 Si センサーコンロ

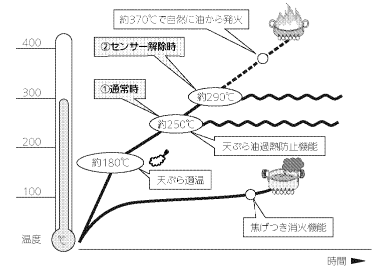
温度を見守る温度センサーで、安心便利機能を充実させた新しいコンロです。

① 万一の消し忘れや、天ぷら油の過熱を未然に防止

② なべ底が高温になると、自動的に弱火になる安全設計

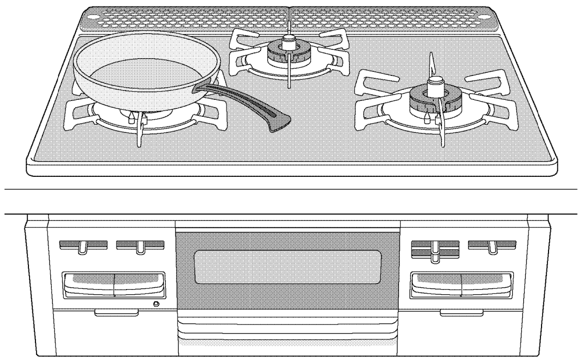
③ 煮ものなどで焦げつきを、初期段階で自動消火

◇温度センサーのはたらき



①通常時
温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、なべの空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

②センサー解除時
センサー解除は温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、①通常時よりも高い温度まで調理できる機能です。センサー解除を使用した場合でも、なべの異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。センサー解除してから最長30分で自動で火を消します。センサー解除中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能ははたらきません。



お問い合わせの多い項目です

詳しくは☞48ページ

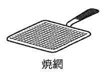
1 勝手に火が小さくなったり、火が消える
■ Si センサーコンロの安全機能がはたらいています。

2 センサー解除したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする
■ すべての安全機能が解除されたわけではありません。

3 火がつかない
■ もしかして乾電池?

⚠ 警 告

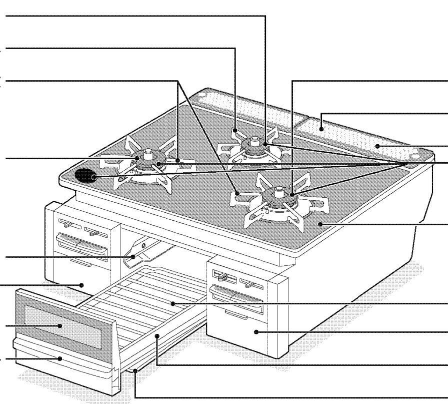
■焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



もくじ

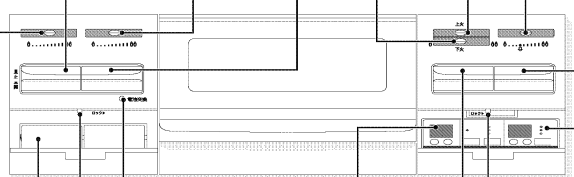
各部のなまえ

●図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

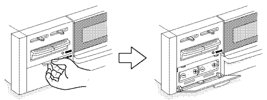


正　面

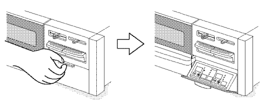
コンロ・グリル操作部および電池ケースふたを開けたところ



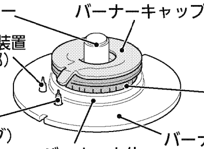
電池ケースふたの開けかた



コンロ・グリル操作部の開けかた

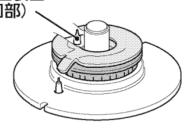


強火力バーナー・標準バーナー



強火力 このシールが張ってある側のバーナーが強火力バーナーです。

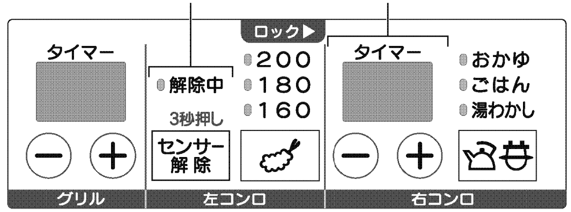
小バーナー



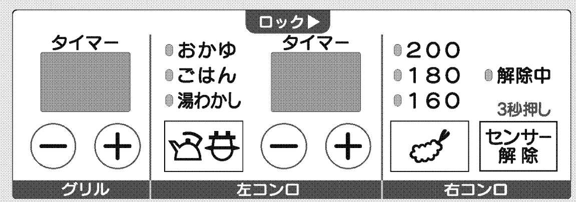
小バーナーは立消え安全装置の位置が違います。

操作部

●強火力バーナーが左側の機器の場合

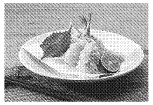
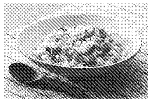
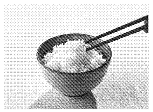


●強火力バーナーが右側の機器の場合



便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

揚げものをするとき ☞ 19ページ	揚げものモード		焼きギョーザ お好み焼き にも使えます
煮もの、ゆでものを するとき ☞ 21ページ	コンロタイマーモード ⊖ ⊕		ゆでたまご にも便利
炒めもの、いりもの、あぶりものを するとき ☞ 23ページ	センサー解除 センサー 解除		ぎんなん ごまを いるときにも
お湯をわかすとき ☞ 25ページ	湯わかしモード		コーヒー 紅茶の 湯わかしに…
ごはん・おかゆを 炊くとき ☞ 29ページ	炊飯モード		雑穀米 麦ごはんも 炊けます

安全上のご注意（必ずお守りください）

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。

⚠	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です
⊘	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です　火気禁止　接触禁止　分解禁止
❗	この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です　換気必要

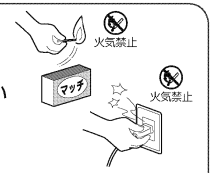
⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

ガス漏れに気づいたら

火気禁止

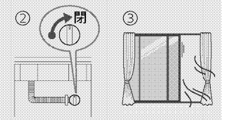
- ■絶対、火をつけない
- ■電気器具（換気扇など）のスイッチの入／切をしない
- ■電源プラグの抜き差しをしない
- ■周辺で電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



■すぐに使用を中止する

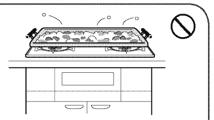
①火を消す。
②ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
③窓や戸を開けガスを外へ出す。
④外に出て、もよりのガス事業者（東京ガス）に連絡する。



安全上のご注意(使用編)

⚠警告 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

コンロには

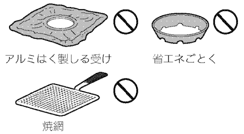


■コンロをおおうような大きな鉄板やなべは使用しない

一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具は使用しない

一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。



■焼網は使用しない

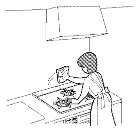
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

トッププレートには

■衝撃を加えない

■上にのらない

トッププレートにひびが入ったり、欠けたりすると、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一トッププレートが破損した場合は絶対に触らず、すぐに修理を依頼してください。





排気口には

■ふきんをのせたり、アルミはくなどでふさがない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

ガスコンロの近くには

■爆発のおそれがあるものを置かない

圧力が上がり、爆発のおそれがあります。

- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

■引火しやすいものを使用しない

火災の原因になります。

- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

■燃えやすいものを置かない

火災の原因になります。

- 機器の上方に調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など

使用中には

■機器から離れない

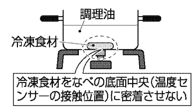
■就寝・外出をしない

- 調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によっては、グリルタイマーが作動する前に発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は必ず火を消してください。

揚げもの調理の際には

■冷凍食材をなべの底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

なべの底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーがなべ底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。



■複数回使った調理油で揚げものをしない

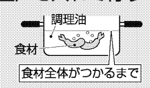
何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火が起こりやすくなる場合があります。

■揚げ過ぎない

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものなどは、特に注意してください。長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。

■揚げものは食材全体がつかるまで調理油（必ず 200mℓ以上）を入れて行う

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。
特にフライパンなどの底が広いなべで揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。



グリルは

■グリル石やグリルシート、アルミはくなどをグリル皿に使用しない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。

■脂が多く出る調理時はグリル焼網にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、過熱され、発火するおそれがあります。

■グリルとびらに魚などをはさみこまない

魚が燃えたり、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■グリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する

■グリル皿や下火カバーなどにたまった脂はご使用のつど取り除く

食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどの原因になります。

■センサー解除で揚げもの調理をしない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

使用後は

■操作ボタンを戻して、火が消えたことを確認する

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、必ず火が消えたことを確認してください。

異常時は

■火を消し、ガス栓（ねじガス栓）を閉める

地震、火災、異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。
☞43～50ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。

安全上のご注意（使用編）

⚠注意 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

使用中、使用直後は

接触禁止

■操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触らない
やけどのおそれがあります。
グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。また、ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。触らないよう注意してください。

■グリルとびらに水や洗剤をかけない
ガラスが割れてけがのおそれがあります。

■調理以外に使用しない
衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器焼損の原因になります。

■コンロには石焼いもつぼは使用しない
異常過熱による機器損傷の原因になります。



■片手なべや底の丸いなべは不安定な状態で使用しない
なべが傾いてやけどのおそれがあります。なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。小さい片手なべや底の丸いなべなどは、必ず取っ手を持ちながら調理をしてください。

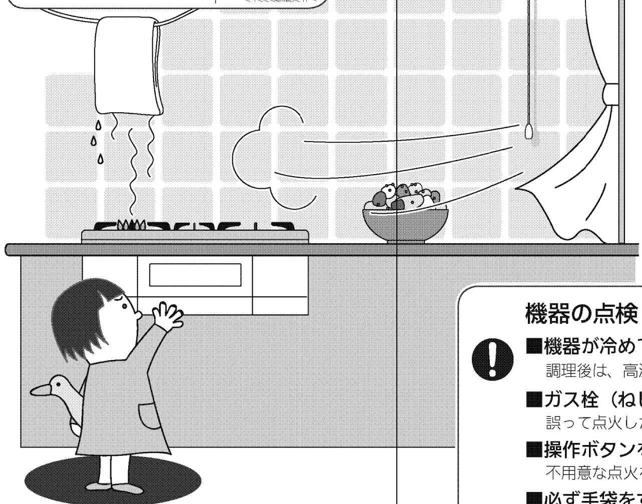
■使用中は手や衣服を炎、バーナー、排気口付近に近づけない
袖やエプロンなど衣服に着火したり、熱によるやけどのおそれがあります。
なべを動かすときや炎の大きさが自動で弱火から強火へ切り替わるときがあるので注意してください。

■点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたりグリルとびらを開けてのぞき込まない
炎や熱で顔をやけどのおそれがあります。

排気口には

■手や顔などを近づけない

■なべの取っ手を排気口に向けない
高温の排気が出ます。
やけどやなべの取っ手が過熱され、取っ手を焼損する原因になります。



■幼いお子様だけで触らせない
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

（つづき）

■機器に風を当てない
扇風機やエアコンなどの風が当たると安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。

■操作部やグリルとびらには強い力を加えない
手で押さえたり、ぶら下がるとけがや機器損傷、誤作動の原因になります。

■操作部には水や洗剤を直接かけない
誤作動の原因になります。

換気必要

■使用中は必ず換気扇を回すか、窓を開ける
- 不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
- こんなときは窓を開ける。
  屋内設置で自然排気式給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと、排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。

点火しない場合は

■操作ボタンを戻して、消火の状態にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する
すぐ点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。

■やかんやなべの大きさに合わせて火力調節する
火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

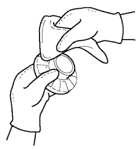
機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は

■機器が冷めていることを確認する
調理後は、高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める
誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

■操作ボタンをロックする
不用意な点火を防ぎます。

■必ず手袋をする
手袋をしないとけがのおそれがあります。

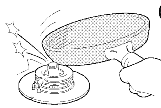


■バーナーキャップを水洗いしたときは水気を十分ふき取ってから取り付ける
炎口がぬれたまま使用すると点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。

安全上のご注意(使用編)(つづき)

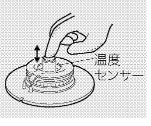
⚠注意 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

温度センサーは



■**強いショックや力を加えたり傷をつけない**
変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。

■**お手入れは汚れたらそのつど行い、上下にスムーズに動くことを確認する**
- 動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
- スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。



グリルは

接触禁止

■**魚などの調理物を取り出すときなどは手や腕をグリルとびらやガラスに触れない**
やけどのおそれがあります。
グリルとびらはいっぱいまで引き出してください。

■**魚などの調理物を焼き過ぎない**
魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、
① 点火 / 消火スイッチを押して火を消す。
② 炎が消えるまでグリルとびらを開けない。
③ 消火後、点検を依頼する。

■**グリルとびらを開けたまま使用しない**
グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■**グリル皿には水を入れない**
この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでご使用ください。水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。

■**とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する**
- 焼き具合を見ながら、火力調節してください。
- 脂に引火して、排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。

■**異なる食材（焼き上げの早い食材、遅い食材）を同時に焼くときは注意する**
焦げたり、発火するおそれがあります。

■**グリル皿は水平にゆっくり出し入れし、ていねいに持ち運ぶ**
- グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、やけどや損傷のおそれがあります。
- グリル皿にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

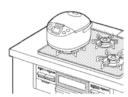
お願い

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などを煮たり温めたりするときは、突沸に注意してください。

突沸現象について
突沸現象とは、突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときにささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。
この現象が調理中に起きると、なべがはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。

突沸現象の予防方法
- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。（強火で急に加熱しない）
- 熱い汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- なべの大きさにあった火力で加熱してください。

- 調理中になべをのせかえるときは、いったん火を消してください。
- 火力を弱火にしたときは、消し忘れに注意してください。
- ガス栓（ねじガス栓）を操作して火を消さないでください。
  やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。
- トッププレートの上で、IH ジャー炊飯器、卓上型 IH クッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。



- 煮こぼれに注意し、火力調節してください。
  煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器損傷のおそれがあります。
- 熱くなったなべなどをトッププレートのコンロ操作部やラベルの上に置かないでください。
  操作部シートやラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

安全上のご注意（設置編）

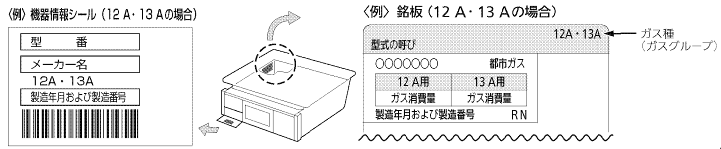
⚠警告 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

分解禁止

■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない
- 一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。
- 専門の技術・資格が必要ですので、機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。

※ 詳しくは、設置説明書を参照してください。

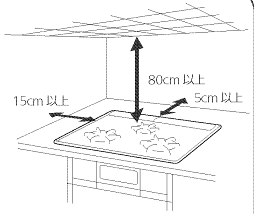
■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が一致していることを確認する
- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどのおそれがあります。
- 銘板は機器内後方側面に張ってあります。供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、または東京ガスにお問い合わせてください。
- 機器前面の電池ケースふたを開けると機器情報シールが張ってあります。機器のガス種（ガスグループ）が確認できます。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。



■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。
以下の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。
- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを張った可燃性の壁も含む）との距離を右図のようにとれない場合

防熱板はお買い上げの販売店、または東京ガスにお問い合わせください。



（可燃性の壁の場合）

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

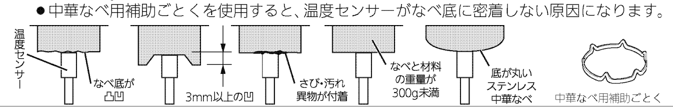
知っておいていただきたいこと

温度センサーについて

- 温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

⚠ 警 告

■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない
- 温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- 中華なべ用補助ごとくを使用すると、温度センサーがなべ底に密着しない原因になります。



■耐熱ガラス容器、土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広いなべでの油調理はしない
油の温度が上がりやすく発火するおそれがあります。



なべの選びかた

炊飯モードに適したなべについては、☞ 28ページをご覧ください。

なべの種類			●揚げもの（油の量200mℓ以上）●炒めもの	その他の調理	●揚げものモード 油の量（500mℓ～1ℓ）	●湯わかしモード 水の量（500mℓ～2ℓ）
なべ フライパン	材質：アルミ、銅 鉄、ホーロー		○	○	○	○
	材質：ステンレス	※厚手	○	○	○	○
		※薄手	×	○	×	○
中華なべ	材質：アルミ、銅、鉄		○	○	○	—
	材質：ステンレス（底が平らなもの）	※厚手	○	○	○	—
		※薄手	×	○	×	—
無水なべ 多層なべ			○	○	×	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力なべ			×	○（ただし、火が消える場合があります）	×	×
やかん			—	○	—	○

※厚手：2.5mm 以上　薄手：2.5mm 未満

○：適しています
×：適していません（温度を正しく検知できません。）

お願い

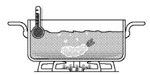
中華なべを使うときは
- 必ず取っ手を持って調理してください。
- なべ底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華なべの種類によってはなべが安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。

取扱説明書	RN-BRS3A-W6BBL<RS31W8KR-L> RN-BRS3A-W6BBR<RS31W8KR-R>	110800201467 110800201468			01

安全機能

天ぷら油過熱防止機能
強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー

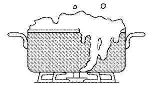
調理油が過熱されると、自動で火力調節し発火を防ぎます。
この状態が約30分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。



火力調節します

立消え安全装置
強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー　グリル

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。



ガスを止めます

コンロ消し忘れ消火機能
強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー

コンロバーナーは点火後、約2時間で自動で火を消します。
コンロ消し忘れ消火機能の時間は変更することができます。☞ 16ページ

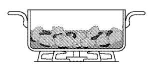
火を消します

グリル消し忘れ消火機能
グリル

点火するとタイマーが作動します。
最長20分で消火します。☞ 33ページ

焦げつき消火機能
強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー

煮もの調理などでなべ底が焦げつくと、自動で火を消します。
なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
※なべ底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。



火を消します

点火ロック
強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー　グリル

幼いお子様のいたずらや不注意からの点火を防ぎます。☞ 18ページ

中火点火機能
強火力バーナー

点火時の炎あふれをおさえるために、中火で点火します。☞ 17ページ

グリル過熱防止センサー
グリル

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動で火を消します。

火を消します

コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能
強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー　グリル

タイマーや便利機能を使って、自動で火が消えたり、安全機能により火が消えたときに、操作ボタンを戻し忘れると、1分ごとにブザーが「ピピッ」と5回鳴ってお知らせします。乾電池が消耗するので、すぐに操作ボタンを戻してください。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。

高温自動温度調節機能
強火力バーナー　標準バーナー

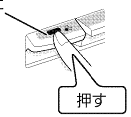
炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い料理や、なべの空焼きをしたときに強火・弱火と自動で火力調節し、なべの異常過熱を防止します。
この状態が約30分続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は自動で火を消します。最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピピッ」と1回鳴ってお知らせします。
調理に支障があるときは、センサー解除（強火力バーナー）をお使いください。☞ 23ページ

各種設定の変更

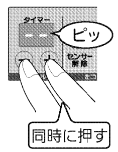
コンロ消し忘れ消火機能時間の設定
強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー

- 30～90分の間で、10分刻みおよび2時間に設定できます。
- 購入時は2時間に設定されています。

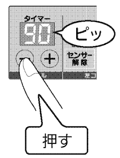
1 強火力バーナーを点火する。
水を入れたなべをごとくに置きます。



2 強火力バーナーを点火後10秒以内に、グリルタイマースイッチ［＋／－］を同時に3秒以上ブザーが鳴るまで押し続ける。
最初は2時間「--」に設定されています。

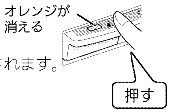


3 グリルタイマースイッチ［＋／－］を押す。
30～90分の間で、10分刻みおよび2時間に設定できます。



- ［＋］スイッチ押し：最長2時間「--」
- ［－］スイッチ押し：最短30分「30」

4 操作ボタンを押して消火の状態にする。
設定した時間に変更されます。

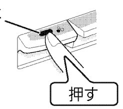


お知らせ
- すべてのコンロバーナーが同じ設定時間になります。バーナーごとには設定できません。

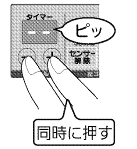
湯わかしモードお知らせ時間の設定
標準バーナー

- やかんやなべの形状・材質や、水の量などにより、お知らせ時間が早く感じたり遅く感じたりする場合は、1～5の5段階にお知らせ時間を設定することができます。
- 購入時は「3」の設定になっています。

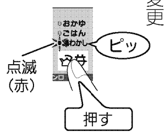
1 強火力バーナーを点火する。
水を入れたなべをごとくに置きます。



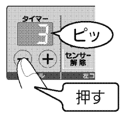
2 強火力バーナーを点火後10秒以内に、グリルタイマースイッチ［＋／－］を同時に3秒以上ブザーが鳴るまで押し続ける。



3 湯わかしスイッチを押す。
最初は「3」に設定されています。

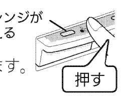


4 グリルタイマースイッチ［＋／－］を押す。



グリル表示部	1	2	3	4	5
設定内容	お知らせを早くしたい場合	←	標準（初期設定）	→	お知らせを遅くしたい場合

5 操作ボタンを押して消火の状態にする。
設定した時間に変更されます。

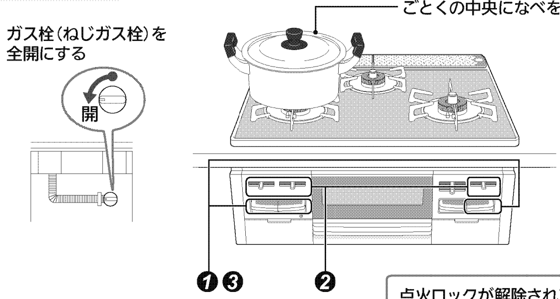


お願い
- 設定を変更する場合は、2または4から設定してください。それでもなお、早くしたい場合や遅くしたい場合は、1または5に設定してお使いください。
- 同じやかん（なべ）を使用しても水の量によってお知らせ時間が異なる場合があります。

コンロ 基本の操作(コンロの使いかた)

準備

●パネルや操作部の表面に透明の保護シートが張られている場合は、ご使用前にはがしてください。

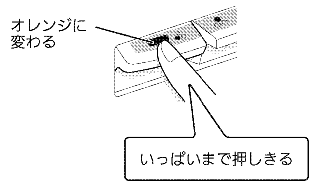


※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

点火ロックが解除されているか、確認してください。(右記参照)

❶ 点火する

●操作ボタンで点火する。

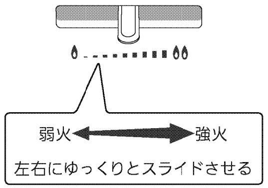


お知らせ

● 点火のとき、火力調節つまみは標準バーナー・小バーナーは「強火」の方向に、強火力バーナーは中央の位置に移動します。☞ 15ページ

❷ 火力調節する

●火力調節つまみをスライドさせる。



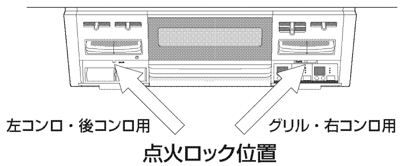
お知らせ

● 火力調節つまみを速く操作すると、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

ワンポイント

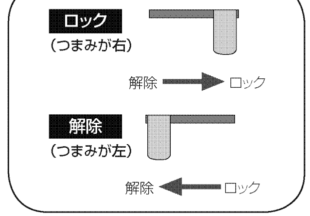
不用意な点火を防ぐ(点火ロック)

幼いお子様のいたずらや誤操作を防ぐため、操作ボタンをロックすることができます。
電池ケースふたおよびコンロ・グリル操作部を開け、点火ロックつまみを左右に動かすことにより、解除/ロックができます。



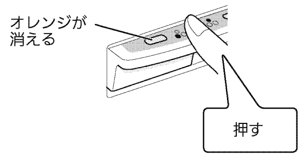
点火ロック位置

操作方法



❸ 火を消す

●操作ボタンで火を消す。

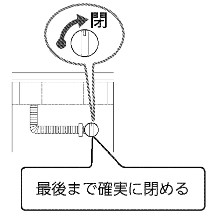


お願い

● 必ず火が消えたことを確認してください。

❹ ガス栓(ねじガス栓)を閉める

●調理が終わったら、ガス栓(ねじガス栓)を閉める。



ワンポイント

炒めもの、いりもの、あぶりものをするときは

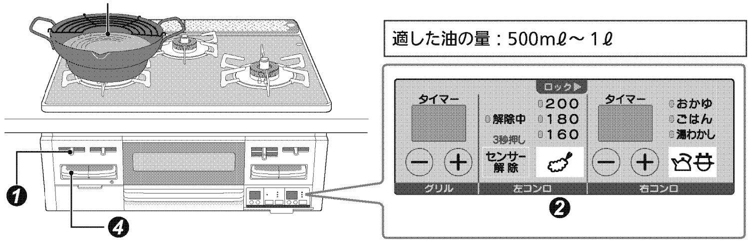
センサー解除して調理してください。☞ 23ページ
安全機能がはたらく温度を一時的に高くし、最長 30 分高温で調理できます。

揚げものをするときは

揚げものモードで調理してください。☞ 19ページ
※揚げものモードを使わないと、調理中に自動で火が消えることがあります。

コンロ 揚げものをする（揚げものモード）【強火力バーナー】

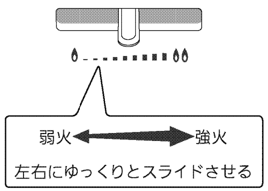
●油の温度を保ちながら、天ぷら・フライなどの揚げものを調理できます。



※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

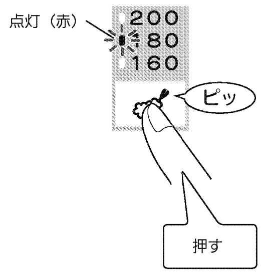
❶ 点火後、火力調節する

●なべの大きさに応じた火力にする。



❷ 温度設定する

●最初は 180℃に設定されます。



●押すたびに、次のように切り替わります。

180℃ ⟶ 200℃ ⟶ 160℃ ⟶ 取り消し（消灯）⟶ 180℃ （ピー）

ワンポイント

●設定温度は調理中でも変更できます。

ワンポイント

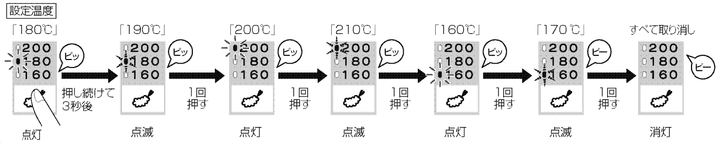
●揚げもの以外の火加減が難しい焼きもの調理も簡単に作れます。

設定温度の目安	
とりのから揚げ、ホットケーキ、ハンバーグ	160℃
天ぷら、コロッケ、焼きギョーザ、お好み焼き	180℃
クルトン、かきもち揚げ	200℃

なべの種類・材質や厚さ、油の量などにより、設定した温度と異なる場合があります。

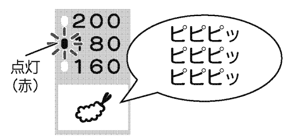
●揚げものモードの油の温度は、天ぷら用鉄なべで設定してあります。

●揚げものスイッチを押し、「180℃」の設定温度表示ランプを点灯させ、そのまま約3秒押し続けることで、10℃刻みの設定ができます。



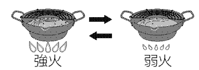
❸ 調理する

●設定温度になると、ブザーでお知らせします。調理をはじめてください。



お知らせ

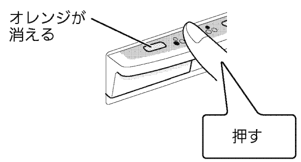
●調理中は自動で強火・弱火を繰り返して、設定温度を保ちます。



●調理中に火が消えた場合は、設定温度が取り消されます。再度操作を行ってください。

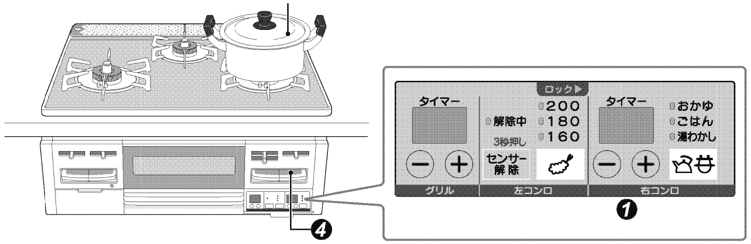
❹ 火を消す

●操作ボタンで火を消す。



コンロ コンロタイマーを使う （コンロタイマーモード）【標準バーナー】

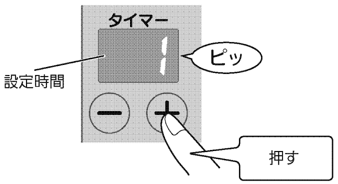
●設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。



※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

❶ 点火後、時間設定する

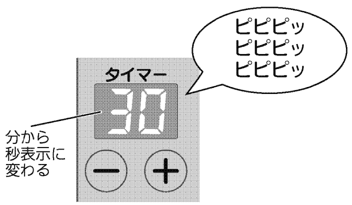
●コンロタイマースイッチ［＋／－］を押す。
●最初は「1」（1分）が表示されます。



●1～90分（1分刻み）で設定できます。
●押し続けると5分刻みで設定できます。
●取り消すときは、一度火を消す。

ワンポイント
●設定時間は調理中でも変更できます。

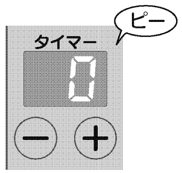
❷ 設定時間終了30秒前にお知らせ



ワンポイント
●めんをゆでたり、あともう少し煮込みたいときの消し忘れ防止に便利です。

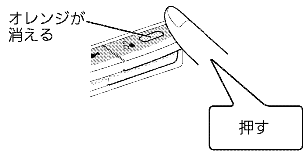
❸ 設定時間がくると、自動で火が消える

●設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



❹ 操作ボタンを戻す

●操作ボタンを押して消火の状態にする。

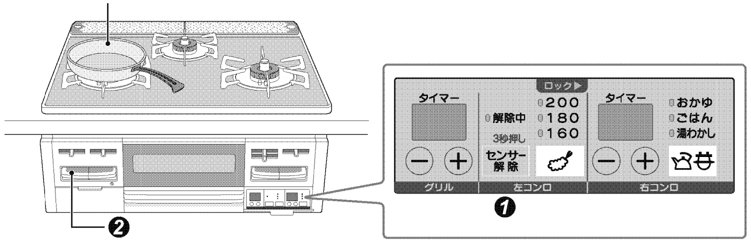


お知らせ
●操作ボタンを消火の状態にしないときは、コンロタイマー表示部「0」は約10秒後に消灯します。

コンロ 炒めもの・いりものをする (センサー解除)【強火力バーナー】

●「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき消火機能」を一時的に解除します。
通常よりも高い温度で使用できます。

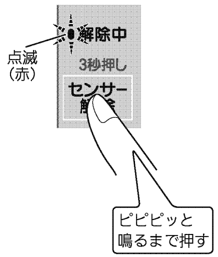
ごとくの中央にフライパンを置く

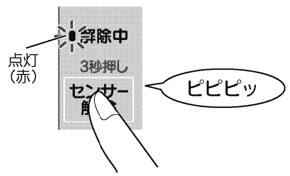


※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

❶ 点火後、センサー解除スイッチを押す（3秒以上）

●ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーが鳴るまで３秒以上押し続ける。





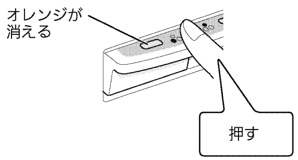
●調理をはじめる。
●もう一度、センサー解除スイッチを押すと取り消しになります。

お知らせ
●火が消えると、センサー解除は取り消されます。

こんなときセンサー解除
●急に火が小さくなったり、消えてしまう場合
●なべを振る調理で弱火になると支障がある場合

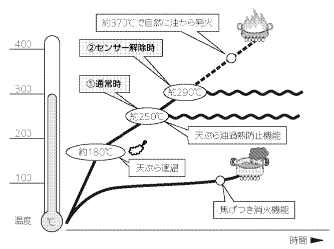
❷ 操作ボタンを戻す

●操作ボタンを押して消火の状態にする。



ワンポイント

◇温度センサーのはたらき



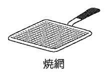
①通常時
温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、なべの空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

②センサー解除時
センサー解除は温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、**①通常時**よりも高い温度まで調理できる機能です。センサー解除を使用した場合でも、なべの異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。センサー解除してから最長 30分で自動で火を消します。
センサー解除中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能ははたらきません。

⚠ 警告

■**センサー解除で揚げもの調理をしない**
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■**焼網は使用しない**
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

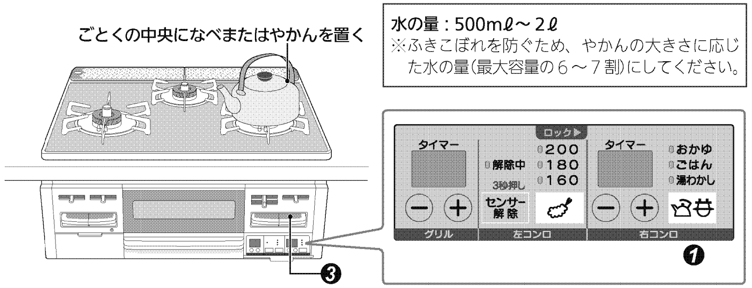


コンロ お湯をわかす（湯わかしモード）【標準バーナー】

●お湯がわいたらお知らせし、自動で火を消します。

ごとくの中央になべまたはやかんを置く

水の量：500mℓ～2ℓ
※ふきこぼれを防ぐため、やかんの大きさに応じた水の量（最大容量の６～７割）にしてください。



※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

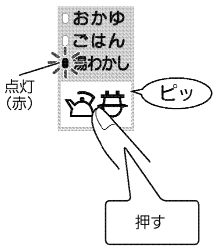
お願い

- なべややかんの形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。
  やけどなどに注意してください。
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。
  - ・ふたを開け閉めしない　・水をかき混ぜない　・なべややかんを動かさない
  - ・水を追加しない　・具を入れない　・火力を変えない
- 火力はなべややかんの径に合わせて炎があふれないように調節してください。

お知らせ

- 以下の場合は、100℃になる前に沸とうしたと判断される場合があります。
  - ・一度わかしたお湯（約 70℃以上）を再び湯わかしモードでわかしたとき
  - ・やかんやなべなどの底が汚れていたり、さびていたりするとき
- 自動で弱火になると、火力は変えられません。
- 湯わかしモードお知らせ時間を変更することができます。☞ 16 ページ

❶ 点火後、湯わかし／炊飯スイッチを押す

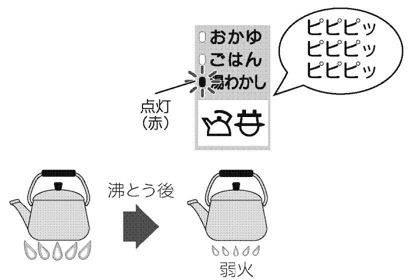


●押すたびに、次のように切り替わります。

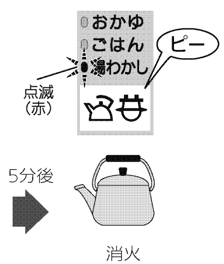
湯わかし ⟶ ごはん ⟶ 取り消し（消灯）⟶ 湯わかし
（ピー）

❷ 沸とうして５分後に、自動で火が消える

●沸とうすると、ブザーでお知らせし、自動で弱火になります。

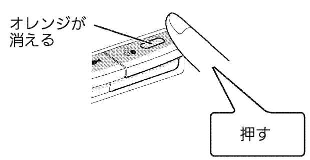


●５分後、ブザーでお知らせし、自動で火が消えます。



❸ 操作ボタンを戻す

●操作ボタンを押して消火の状態にする。

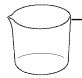


コンロ ごはん・おかゆを炊く（炊飯モード）【標準バーナー】

おいしく炊くコツ

1 お米は正確にはかる。

180mℓの計量カップを使うと便利です。



2 たっぷりの水で手早くとぐ。

- **はじめのとぎ水は、すぐに捨ててください。**
  ぬかを含んだとぎ水をお米が吸わないようにするためです。
- **「とぐ → 洗い流す」を数回繰り返します。**
  にごりがうすくなるまで、手早く洗ってください。



お知らせ
- お米のとぎが足りない場合は、におい、黄ばみ、焦げの原因になります。

1回で炊ける量

ごはん	1～5合
炊きこみごはん	1～4合
全がゆ	0.25～1合
7分がゆ	0.25～0.5合

お米と水の量の目安

お米の量		水の量		
		ごはん	おかゆ	
容量	合数（重量）		全がゆ	七分がゆ
45mℓ	0.25合（約 38g）	–	360mℓ	470mℓ
90mℓ	0.5 合（約 75g）	–	540mℓ	630mℓ
180mℓ	1 合（約150g）	300mℓ	900mℓ	–
270mℓ	1.5 合（約225g）	390mℓ	–	–
360mℓ	2 合（約300g）	480mℓ	–	–
450mℓ	2.5 合（約375g）	580mℓ	–	–
540mℓ	3 合（約450g）	670mℓ	–	–
720mℓ	4 合（約600g）	930mℓ	–	–
900mℓ	5 合（約750g）	1130mℓ	–	–

お願い
- 水の量（調味料、だしを含む）は目安です。好みに応じて加減してください。

お米を水に浸す時間

お米の種類		水に浸す時間	
		春～夏	秋～冬
ごはん	白米	30分以上	60分以上
	無洗米・発芽玄米		
	胚芽精米	60分以上	90分以上
	雑穀米		
	古米		
	麦ごはん		
おかゆ		0～30分	

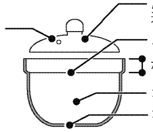
ワンポイント
- 洗米した後、必ず30分以上水に浸してから炊飯してください。
- 洗米してすぐのお米を炊飯するとごはんが硬くなります。
- 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はにおい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

無洗米を炊くときのコツ

- 1、2度すすぐ。にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、うまく炊けない場合があります。
- 十分に水に浸す。
- 水の量を3%程多くする。または無洗米専用計量カップを使う。
- よくかき混ぜて気泡を飛ばす。
  表面に気泡ができると、水が吸収されず、うまく炊けない場合があります。

炊飯モードに適したなべ

おいしく炊くために、炊飯に適したなべを選びましょう。



炊飯なべの選びかた

なべの種類	ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用なべ	○	○	白米3合、全がゆ0.5合（おかゆを炊く場合、吹きこぼれますので、ふたをずらして使用してください。）
アルミ製のなべ	※○	※○	薄手（2mm以下）の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレスのなべ	※○	※○	白米は焦げる場合があります。薄手（2.5mm以下）のステンレス製のなべの場合は焦げつきやすくなります。
土鍋	×	※○	おかゆ以外は炊けません。
ガラスなべ・圧力なべ多層なべ	×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○：適しています　×：適していません（温度を正しく検知できません。）

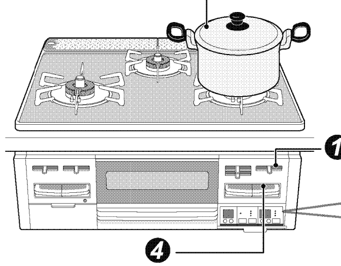
※ふたに蒸気穴がない場合やなべの材質・形状によっては、焦げつきやふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。
このような場合は、別売の炊飯専用なべをお使いください。

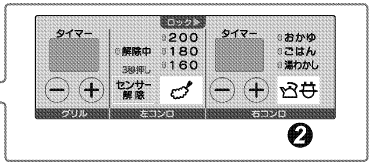
コンロ ごはん・おかゆを炊く（炊飯モード）【標準バーナー】（つづき）

●ごはんやおかゆが炊けたらお知らせし、自動で火を消します。

なべにふたをしてごとくの中央に置く

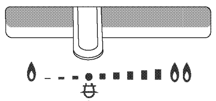
なべ底の中心に温度センサーが密着するように置いてください。





※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

❶ 点火後すぐに、火力調節する



火力調節つまみを ⊕ 位置に合わせる。

ワンポイント

- ⊕ 位置に合わせるときは、強の位置から合わせてください。
- 火力が ⊕ 位置より大きいとごはんは硬めに、火力が小さいとごはんはやわらかめに炊けます。

ごはん

❷ 湯わかし / 炊飯スイッチを押す（2回）

- 火力調節後、すぐごはんモードに設定する。
- 押すたびに、次のように切り替わります。

湯わかし→ごはん→おかゆ
└取り消し（消灯）←┘

おかゆ

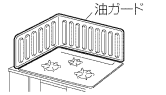
❷ 湯わかし / 炊飯スイッチを押す（3回）

- 火力調節後、すぐおかゆモードに設定する。
- 押すたびに、次のように切り替わります。

湯わかし→ごはん→おかゆ
└取り消し（消灯）←┘

お願い

- 機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。
- 炊飯開始後、一定時間が経過すると設定変更および取り消しはできなくなります。
- 炊飯の途中で炊飯モードを切り替えたり、他のスイッチを押さないでください。上手に炊飯できない場合があります。
- 炊飯モードを取り消すときは、火を消してください。



ごはんを炊くとき

- 温め直しはできません。（焦げつくことがあります。）
- むらし中に操作ボタンを戻すと、むらし終了のお知らせブザーが鳴りません。

おかゆを炊くとき

- 炊きあがったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動で調理してください。
- 最初から塩などの調味料を入れたり、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。粘りがでたり米粒がつぶれうまく炊けない場合があります。
- ふきこぼれる場合はふたをずらしたり、持ち上げたりしてふきこぼれないようにしてください。
- おかゆの炊きあがりで、水分の量が多い場合は再点火し、様子を見ながら火力調節してください。

ワンポイント

炊飯時間の目安

ごはん	28～37 分 （むらし 10 分を含む）
おかゆ	35～50 分

むらし後は…

- ごはんを底からよくほぐしてください。
  余分な水分がとび、ごはんがおいしくなります。

❸ 炊きあがると自動で火が消え、むらしがスタート

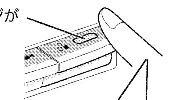
- 炊きあがると、ブザーでお知らせし、むらしをスタートします。
- むらしが終了すると、ブザーでお知らせします。

❸ 炊きあがると、自動で火が消える

- 炊きあがると、ブザーでお知らせします。

❹ 操作ボタンを戻す

- 操作ボタンを押して消火の状態にする。

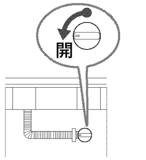


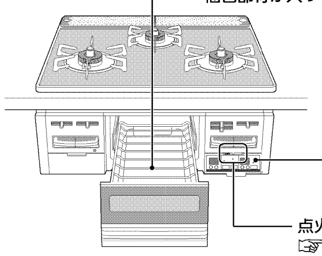
取 扱 説 明 書	RN-BRS3A-W6BBL<RS31W8KR-L> RN-BRS3A-W6BBR<RS31W8KR-R>	110800201467 110800201468			01

グリル グリルの取り扱いと準備

準　備

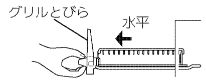
ガス栓（ねじガス栓）を全開にする



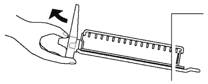


グリルの取り出し

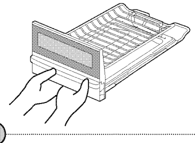
1 グリルとびらをゆっくり引き出す。
いっぱいに引き出すと、いったん止まります。



2 少し持ち上げて本体からはずし、そのまま取り出す。



3 グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ。



お知らせ

- グリルとびらを強く持ち上げると、グリル皿に傷がつく原因になります。
- グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は ☞41ページをご覧ください。

グリルを初めて使うときは

1 グリル焼網を取り出す。

- 庫内に紙や梱包部材が残っている場合はすべて取り除いてください。
- 下火カバーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。☞37ページ

2 6～7分間空焼きをする。
部品に付着している加工油を焼き切ります。
グリルの操作については ☞33ページをご覧ください。

お願い

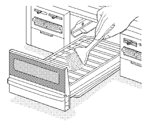
- 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
- 空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。（「02」と「-5」を交互に表示します。）この場合、約5分待ってから、再度点火操作をしてください。

魚を上手に焼くために

1 魚の下ごしらえをする。

- 冷凍の魚はしっかり解凍してください。
- 生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。
- みそ漬けやかす漬けの魚は「みそ」や「かす」をよくふき取ります。

2 グリル焼網に油を薄く塗る。
ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。

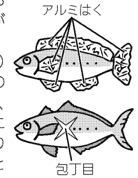


3 約1～2分間、空焼き（予熱）をする。
魚（食材）がグリル焼網に付着しにくくなり、焼きあがり後、取り出しやすくなります。

4 魚（食材）を置く。

ワンポイント

- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- さばやいわしなど背の青い魚は脂肪分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
- 川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をしましょう。
- 魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
- 尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。
- 包丁目（飾り包丁）を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

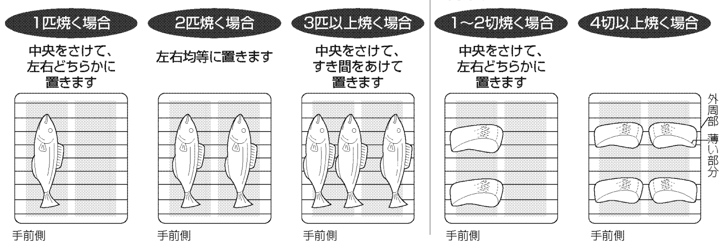


丸身の置きかた

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと尾の焦げは少なくなります。
印のところが上手に焼けます。

切身の置きかた

皮側を上向きに、切身の薄い部分はグリル焼網の外周部にくるように置くと焦げは少なくなります。

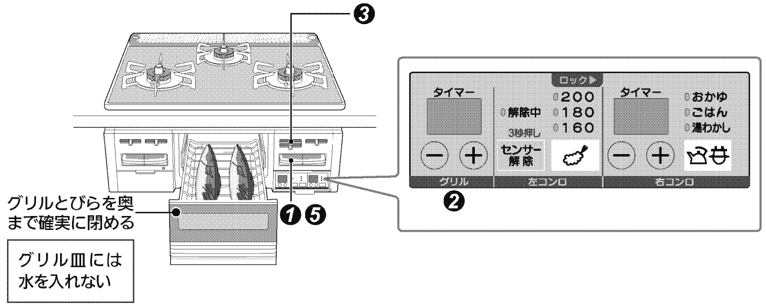


お知らせ

- グリル焼網は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、魚がくっつきやすくなったり、フッ素コートがはがれる場合があります。交換部品（有償）として準備しておりますので、取り替えの際は、お買い上げの販売店、または東京ガスにお問い合わせください。

グリルの使いかた

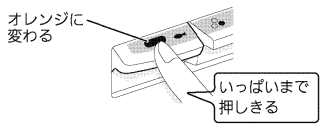
●設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。



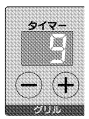
※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

❶ 点火する

●操作ボタンで点火する。



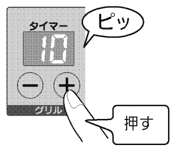
●点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。



●最初は「9」（9分）が表示されます。
●庫内の温度が高いときは、「6」（6分）が表示されます。

❷ 時間設定する

●グリルタイマースイッチ［＋/－］を押す。

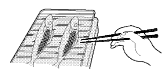


●1分刻みで1～15分（最長）に設定できます。
●庫内の温度が高いときは、設定時間は1～10分（最長）までとなります。

ワンポイント
●設定時間は調理中でも変更できます。
●焼き時間の目安は付属のクックブックをご覧ください。

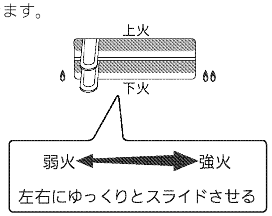
お願い
●調理物の種類によっては、グリルタイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
例）めざしやうるめなどの小魚、干し物や脂分の多いにしん、塩さば、とり肉など
●焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
●つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
●グリルを続けて使用する場合は、5分程度待ってから使用してください。庫内が高温のまま焼きはじめるとグリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。
●グリル皿は急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると変形することがあります。グリル皿が冷めてからお手入れしてください。

ワンポイント
魚を取り出す
●はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網に付着した魚がはがしやすくなります。



❸ 火力調節する

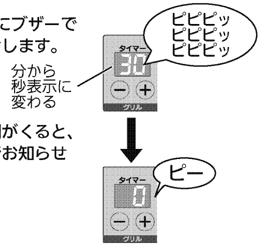
●火力は、上火、下火それぞれ別々に調節できます。



お願い
●上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色をみながら、上火、下火の火力調節をしてください。

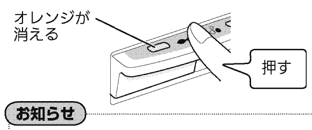
❹ 設定時間がくると、自動で火が消える

●30秒前にブザーでお知らせします。
●設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



❺ 操作ボタンを戻す

●操作ボタンを押して消火の状態にする。



お知らせ
●操作ボタンを消火の状態にしないときは、グリルタイマー表示部「0」は約10秒後に消灯します。

日常点検とお手入れの道具

●ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年１回程度の定期点検をおすすめします。
※定期点検については、お買い上げの販売店、または東京ガスまでお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

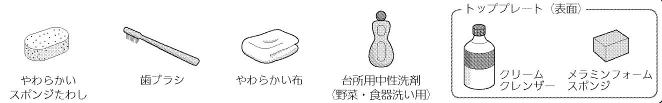
●バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー、下火カバーなどは正しく取り付けた状態でお使いください。 ☞37・38ページ

つまり、たまり、汚れはありませんか？

●バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。 ☞40ページ
●グリル皿に脂がたまったり、グリル庫内が脂で汚れていませんか。☞41ページ

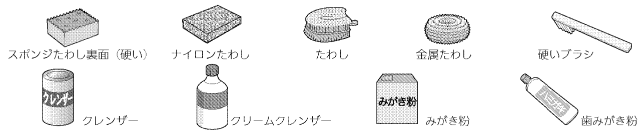
お手入れの道具と洗剤について

使ってよい



⊘ 使ってはいけない

傷の原因となります。



はがれ・表面の変質・変色・さび・割れの原因になります。



故障の原因になります。
●機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食して、故障の原因になります。
必ず布に含ませてからお手入れしてください。

直接かけて使ってはいけないもの



引火して火災の原因になります。

絶対使ってはいけないもの



お願い
●道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
●食器洗い乾燥機で洗う場合、洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書もよく読み、使ってよい洗剤か確認してください。

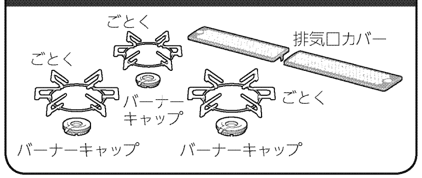
お手入れの手順

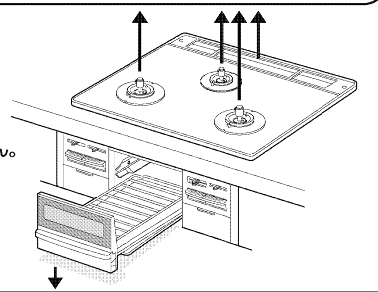
1. 機器が冷めていることを確認する。
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
3. 操作ボタンをロックする。☞18ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

取りはずして洗える部品

お手入れのとき、枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。

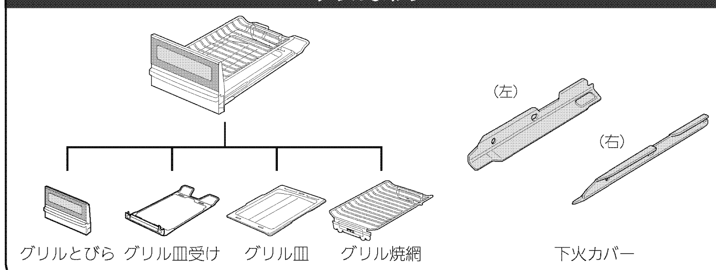
コンロまわり





※その他の部分は
取りはずしできません。

グリルまわり

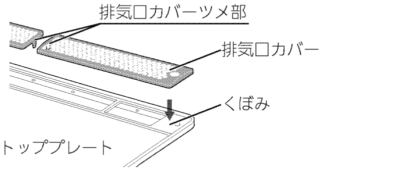


取扱説明書	RN-BRS3A-W6BBL<RS31W8KR-L> RN-BRS3A-W6BBR<RS31W8KR-R>	110800201467 110800201468			01

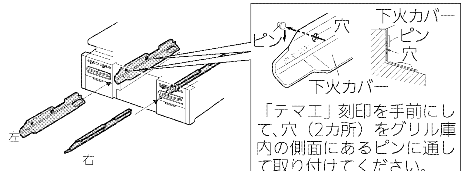
部品の取り付けと取りはずし

排気口カバー

2つの排気口カバーツメ部を各々内側に向け、トッププレート後部のくぼみに取り付けてください。
※傾きのないことを確認してください。

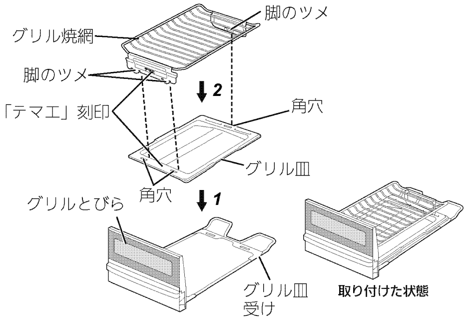


下火カバー

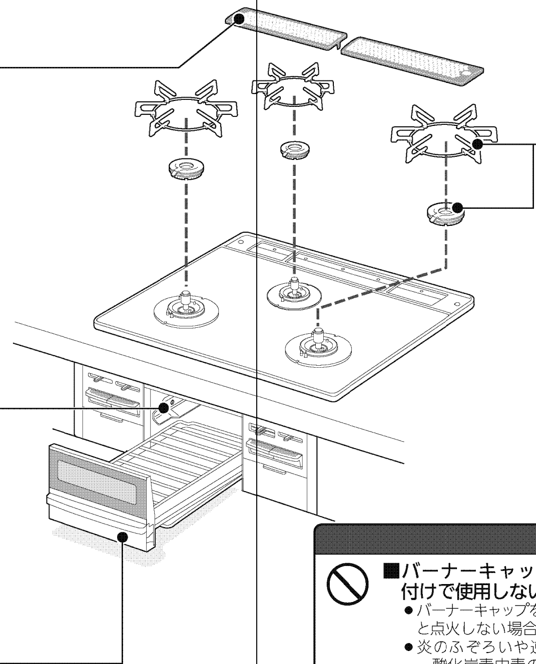


「テマエ」刻印を手前にして、穴（2カ所）をグリル庫内の側面にあるピンに通して取り付けてください。
※図は下火カバー（左）の場合です。

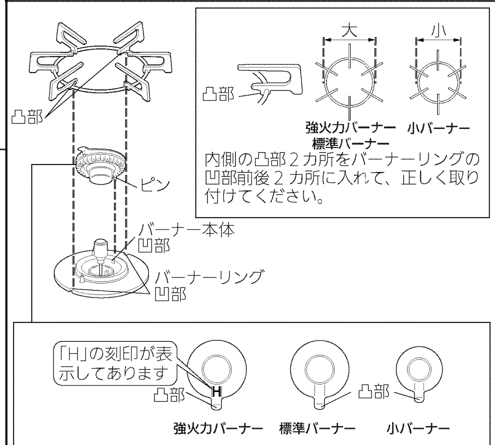
グリル皿・グリル焼網



1. グリル皿の「テマエ」刻印を手前にして、グリル皿受けにグリル皿がしっかり入るように取り付けてください。
2. グリル焼網の「テマエ」刻印を手前にして、脚のツメを、グリル皿の角穴に取り付けてください。



ごとく・バーナーキャップ



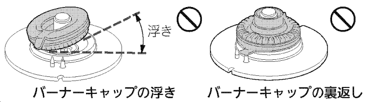
内側の凸部2カ所をバーナーリングの凹部前後2カ所に入れて、正しく取り付けてください。

凸部を前にしてバーナー本体後側の凹部にバーナーキャップのピンを入れて正しく取り付けてください。

⚠ 注意

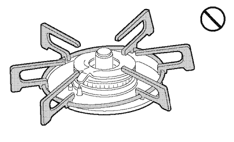
■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

- バーナーキャップを正しく取り付けないと点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれやバーナーキャップが変形する場合があります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで焼損する原因になります。



■ごとくは誤った取り付けで使用しない

誤った取り付けをするとなべなどが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。

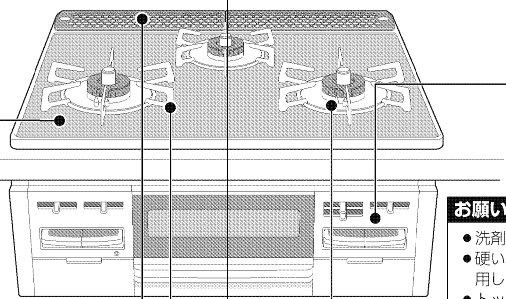


お願い

- バーナーキャップを取り付けたときは、必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは分解しないでください。
- バーナーキャップ、ごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は交換してください。お買い上げの販売店、または東京ガスへお問い合わせください。
- ごとく、バーナーキャップの上部は変色したり、汚れなどが焼きつきますので、そのつど掃除をしてください。
汚れが焼きついても性能は変わりません。☞ 39・40ページ

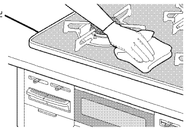
お手入れのしかた（コンロ）お手入れは、ガス栓を閉じ、機器が冷え、手袋をしてから

- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れしましょう。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。



トッププレート

- **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**



❖汚れがこびりついたとき

1. キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせておく。
2. 汚れが浮いてきたらやわらかい布でふき取る。

❖それでも汚れがとれないとき

1. くしゃくしゃにしたラップにクリームクレンザーを塗り、こする。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。

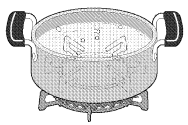
※クレンザーの場合は表面に傷がつく可能性があります。
※トッププレート枠にクリームクレンザーを使用しますと、光沢がなくなり、表面に傷がついたり、変質・変色・はがれなどの原因になります。

ごとく・排気口カバー

- **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
- **汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。**

❖それでも汚れが取れないとき

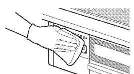
- 煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。
  1. 水を入れた大きななべにごとくや排気口カバーを入れ、30分程加熱する。
  2. 水洗いし、水気をふき取る。



※各部品の取り付けについては、「部品の取り付けと取りはずし」をご覧ください。☞ 37・38ページ

機器表面・操作部

- **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**



※機器内部に洗剤が入らないようにしてください。さびの原因になります。

お願い

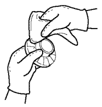
- 洗剤を使用した後は、洗剤分が残らないようにしてください。
- 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが張り付けしてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、または東京ガスに連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

バーナー部

- やわらかい布でふき取り、乾いた布で仕上げます。

バーナーキャップ

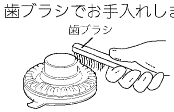
- 洗剤で丸洗いし、乾いた布でよく水気をふき取ります。



※バーナーキャップは分解できません。
※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから取り付けてください。
※ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

❖目づまりしていたら

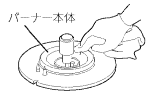
- 歯ブラシでお手入れします。



※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除きます。

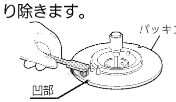
バーナー本体

- 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。



バーナーリング

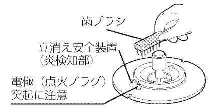
- バーナーリングの凹部は、やわらかい歯ブラシで汚れを取り除きます。



※汚れがたまると、ごとくが安定しない原因となります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。
※トッププレートとバーナーリングの間にあるパッキンを傷つけないようにトッププレートとのすき間につまようじや歯ブラシを寝かせて使用しないでください。

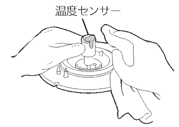
立消え安全装置・電極

- 立消え安全装置（炎検知部）と電極（点火プラグ）に汚れがこびりついている場合は、歯ブラシでお手入れします。



温度センサー

- 温度センサーをお手入れするときは、片手を添え、水を含ませてかたくしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。



※強い力を加えると、温度センサーが傾いて、なべ底に密着しないことがあります。

お手入れのしかた（グリル）

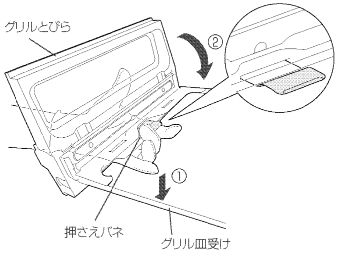
- 使ったらそのつど、きれいにお手入れしましょう。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

グリルとびら・グリル皿受け

- **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
- **汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。**
  ※酸性やアルカリ性洗剤を使ってグリルとびらを洗うと、変色やはがれ、さびの原因になります。

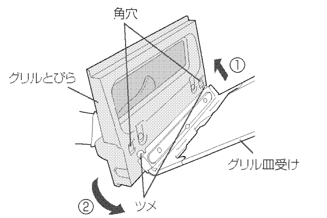
取りはずしかた

1. 押さえバネを①の方向に下げる。
2. グリルとびらを②の方向にたおす。



取り付けかた

1. グリル皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。(①)
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえバネがグリル皿受けに確実にはまっているか確認する。

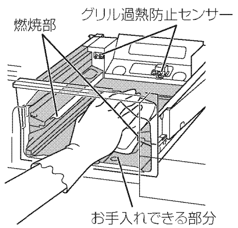


グリル皿・グリル焼網・下火カバー

- **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
- **汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。**
  ※グリル焼網に汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。

グリル庫内(側壁・底部)

- **洗剤を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
  ※硬いブラシやたわし、また中性以外の酸性・アルカリ性洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷の原因になります。
  ※燃焼部（バーナー）には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良の原因になります。また、グリル庫内の天井部には、立消え安全装置と電極、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けてありますので触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。



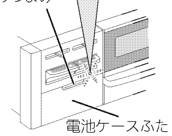
乾電池を交換する

- 乾電池の交換時期が近づくと電池交換サインが点滅します。
- 電池交換サインが点滅したら、単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を準備してください。
- 電池交換サインが点灯したら、２個を同時に交換してください。電池交換サインが点滅から点灯に変わると、すべてのバーナーが使用できなくなります。

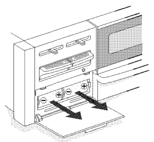
〈点滅〉……電池交換サインが点滅したら乾電池を準備してください。
〈点灯〉……電池交換サインが点灯したらすべてのバーナーが使えません。乾電池を交換してください。

1 **機器が冷めていることを確認する。**

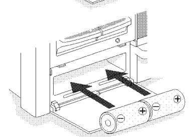
2 **電池ケースふたのつまみを引き、手前に開く。**
あまり強く引かないでください。電池ケースふたがはずれることがあります。☞ 47ページ



3 **古い乾電池をはずす。**



4 **新しい乾電池を入れる。**
単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を右図のように⊕⊖を確認して奥まで確実にはめ込んでください。



5 **電池ケースふたをもとに戻す。**

⚠ 警　告

- **■乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しない**
- **■新旧・異種の乾電池は混用しない**
- **■機器を廃棄する場合は、乾電池をはずす**
  ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。
- **■乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使う**

お願い

- 単１形アルカリ乾電池を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は約１年です。（付属の単１形アルカリ乾電池で当社使用モードによる）
- 単１形アルカリ乾電池でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が１年以内と短くなります。また、マンガン乾電池を使用した場合も交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は放電により、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単１形アルカリ乾電池は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。

よくあるご質問（Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ	点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉じていると点火できません。 全開にしてください。	17
		バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると点火しない場合があります。 お手入れしてください。	40
		電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。 お手入れしてください。	40
		バーナーキャップが正しく取り付けされていないと点火しない場合があります。 正しく取り付けてください。	38
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	—
		点火ロックされていると点火できません。 点火ロックを解除してください。	18
		乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	42
		電池交換サインが点灯している場合は新しい単１形アルカリ乾電池２個と交換してください。	42
	調理中に火力が変わったり火が消えたりする	なべやフライパンの温度が約 250℃になると、安全機能がはたらき火力が自動で弱火になります。弱火と強火を繰り返す高温状態が約 30 分続くと自動で火が消えます。 センサー解除スイッチを押すとさらに高温で調理ができます。	23・24
		土鍋や耐熱ガラスなべ、圧力なべを使用すると、まれに焦げつき消火機能がはたらき火が消えることがあります。 再点火してください。	14・15
		グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを速く開閉すると消火することがあります。 ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき自動でガスは止まります。	15
		コンロは約２時間で消し忘れ消火機能がはたらき自動で火が消えます。	15
	センサー解除しても火力が変わったり火が消えたりする	センサー解除中でも約 290℃になると、異常過熱を防止するために火力を自動で弱火にします。さらに温度が高くなると火が消える場合があります。	24
	炎の状態（燃えかた、色）がおかしい	換気をしないと燃えかたが変わったり炎が赤くなったりします。 使用中は必ず換気してください。	10

	ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ	炎の状態（燃えかた、色）がおかしい	風が吹き込んでいたり扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり色が赤くなったりします。 炎に風が当たらないようにしてご使用ください。	10
		加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムにより炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	—
		グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分（ナトリウム）などにより炎が赤くなることがあります。 異常ではありません。	—
		火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり大きくなる場合があります。 異常ではありません。	—
		消火後も数秒間コンロバーナー炎口に小さな炎が残ることがあります。 バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	—
	なべ底がひどく焦げついて火が消えた	焦げつき消火機能はなべの材質や調理により焦げつきの程度が変わります。ホーローのなべや、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	15
		温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	14
		なべ底にこんぶや竹皮などを敷くと焦げつきがひどくなる場合があります。 ときどきかき混ぜたり火加減し、様子を見ながら調理してください。	15
揚げものモード	揚げものがうまくできない	なべの形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。 設定温度を加減してお使いください。	14・20
		温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	14
湯わかしモード	お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	やかんやなべの形状・材質や水の量によって、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	14・16
		温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	14

よくあるご質問（Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
湯わかしモード	お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	加熱中になべを動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	26
		一度わかした温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。	26
		湯わかしモードお知らせ時間を設定変更していませんか。	16
	ふきこぼれる	水を入れすぎていませんか？ やかんの大きさに応じた水の量（目安は最大容量の６～７割）にしてください。	25
炊飯モード	ごはん、おかゆがうまく炊けない	無洗米や洗米してすぐ炊飯した場合は、ごはんが硬めになります。	28
		炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。	—
		ごはんがかたかったり、やわらかい場合は、５分程度むらしを追加してください。	—
		炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。	—
		炊飯モードに適したなべを使用してください。	28
		温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	14
	おかゆがふきこぼれる	なべによってふきこぼれる場合があります。 ふたを少しずらすとふきこぼれしにくくなります。	—
	途中で誤って、消火してしまった	もう一度、ごはんモードで炊いてください。水分が少ない状態で再点火した場合は、なべ底のお米が焦げる場合があります。 （おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら弱火で炊いてください。）	29・30
グリル	点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉じていると点火できません。 全開にしてご使用ください。	31
		グリル庫内が高温になっていると安全機能がはたらいて点火できません。 庫内が冷めるまで５分程度待ってから使用してください。	15
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	33
		点火ロックされていると点火できません。 点火ロックを解除してください。	18
		乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	42
		電池交換サインが点灯している場合は新しい単１形アルカリ乾電池２個と交換してください。	42

（つづき）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
グリル	調理がうまくできない	完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり中まで火が通らないことがあります。また、安全機能がはたらく場合があります。	—
		魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。	32
		みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、「みそ」や「かす」は取ってから焼いてください。	—
		グリルとびらを確実に閉じてください。 閉まっていないと焼き色が薄かったり中まで火が通らないことがあります。	—
	排気口やコンロ部から煙が出る	初めてグリルを使うとき、排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った加工油によるもので異常ではありません。	31
		グリル皿やグリル焼網、下火カバーが汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は煙が多く発生しますので、排気口以外からも煙が出る場合があります。	—
		グリルとびらを確実に閉じてください。 閉まっていないとすき間から煙が出ることがあります。	—
音	コンロ消火後に「ポン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 異常ではありません。	—
	点火後や消火後にキシミ音がする	加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。 異常ではありません。	—
	コンロ使用中に「シャー」という音がする	ガスがバーナー内部を通過する音です。 異常ではありません。	—
	グリル使用中に「ポッポッ」という音がする	庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。 温まるとなくなります。	—
	ブザーが鳴り続ける	部品が故障しています。 ガス栓（ねじガス栓）を閉め、お買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。	52

よくあるご質問（Q&A）

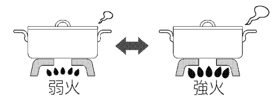
	ご質問		こうしてください	参照ページ
その他	点火すると他のバーナーもパチパチする	▶	他のバーナーも同時にパチパチする構造です。異常ではありません。	—
	操作ボタンから手を放してもパチパチしている	▶	操作ボタンから手を放しても最長で 10 秒間パチパチが続きます。異常ではありません。	—
	ごとく・バーナーキャップ・排気口カバー・バーナーリングが変色する	▶	ごとくの先端は炎が当たり白くざらざらになります。異常ではありません。ごとくは消耗部品です。交換部品として販売しています。	—
			酸性やアルカリ性洗剤を使用すると変色する場合があります。台所用中性洗剤を薄めて使用してください。	35
	グリルまたはオーブンしか使っていないのにトッププレートが熱くなる	▶	グリルまたはオーブンからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。グリルまたはオーブン使用中や使用直後はトッププレートに触らないよう注意してください。	9
	火力が変わらない	▶	火力調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置がありますが、異常ではありません。	—
	電池交換サインが点滅する	▶	乾電池の交換時期が近づいています。点滅が点灯に変わると使用できなくなりますので、早めに新しい乾電池を準備してください。	42・48
	部品が傷んできた	▶	お客様にて取り替え可能な消耗部品は傷んできたら早めに交換してください。	—
	電池ケースふたがはずれた	▶	強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。電池ケースふたの左右両端のツメを本体側のピンに片方ずつ「カチッ」と音がするまではめ込んで取り付けてください。（詳しくは設置説明書を参照してください。）	—
	トッププレートのコーナー部が浮き上がる	▶	土鍋や底の厚い鉄なべ、ステンレスなべなどを長時間使用しますとトッププレートのコーナー部がわずかに浮き上がる場合があります。トッププレートの熱膨張によるものであり、異常ではありません。冷えると元の状態に戻ります。	—

よくあるご質問（Q&A）（つづき）

特に多いご質問をまとめました

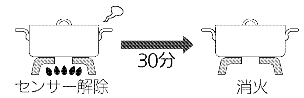
1 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒温度センサーがはたらいて、自動で火力調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。ご心配はいりません。☞ 15・24ページ



2 センサー解除したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒センサー解除してから、連続してコンロを使用できる時間は30分です。
温度センサーがはたらいて、自動で火力調節し、30分を過ぎると、自動で火を消します。☞ 23・24ページ



※高温になり過ぎたときも火を消します。

※センサー解除していないときでも、連続して約2時間使用すると自動で火を消します。

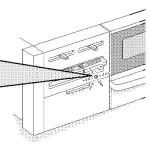
3 操作ボタンを押しても、点火しない

※電池ケースふたの上にある電池交換サインが点灯している。

⇒乾電池が消耗しています。乾電池を交換してください。☞ 42ページ
乾電池交換の目安は約1年です。

〈点滅〉……電池交換サインが点滅したら、単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を準備してください。

〈点灯〉……電池交換サインが点灯すると乾電池を交換するまではコンロもグリルも使えなくなります。



ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

表示とブザーについて

ブザー音	表示		部位	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー5回	02 ←→	-1	標準バーナー	天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空焼きなど	●「よくあるご質問（Q＆A）」を確認してください。 ●やけどに注意して再点火を行ってください。 ●天ぷら油過熱防止機能がはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと火が消える場合があります。	15 43～45
		-2	小バーナー				
		-3	強火力バーナー				
	14 ←→	-1	標準バーナー	温度センサー過熱防止機能作動			
		-2	小バーナー				
		-3	強火力バーナー				
ピー3回	12 ←→	-1	標準バーナー	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●「よくあるご質問（Q＆A）」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行ってください。	15・43
		-2	小バーナー				
		-3	強火力バーナー				
	11 ←→	-1	標準バーナー	点火時に着火しなかった			
		-2	小バーナー				
		-3	強火力バーナー				
	12 ←→	-5	グリル	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・点火しなかった場合など	●「よくあるご質問（Q＆A）」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行ってください。	15・45
	11 ←→	-5	グリル	点火時に着火しなかった			
	02 ←→	-5	グリル	グリル過熱防止センサーの作動	グリルの空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと火が消えます。 約5分程グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行ってください。	15
	☼電池交換サイン ＜点灯＞		–	電池交換のお知らせ	乾電池が消耗しました。	●乾電池を交換してください。	42
	00 ←→	-1	標準バーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動	使用開始から約2時間または設定した時間がたち自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	15
		-2	小バーナー				
		-3	強火力バーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動			
				センサー解除終了	30分がたち自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	23・24
ピー1回 （約2秒）	0		標準バーナー	コンロタイマーモード終了	設定した時間がたち自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	21・22
	0		グリル	グリルタイマー終了	設定した時間がたち自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	33・34
	おかゆ／ごはん／湯わかし 炊き（使用した炊飯モード（ごはんまたはおかゆ）のランプが点滅） ＜点滅＞		標準バーナー	炊飯モード（ごはん・おかゆ）終了	炊飯モードで炊きあがり自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	29・30
	おかゆ／ごはん／湯わかし 炊き ＜点滅＞		標準バーナー	湯わかしモード終了	湯わかしモードで沸とうして、約5分後に自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	25・26
ブザーが鳴り続ける （ピー約8秒連続）	71 72 70 31 32 33 ←→	-1	標準バーナー	温度センサー・グリル過熱防止センサー・電子部品の故障	部品が故障しています。	●ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。	52
		-2	小バーナー				
		-3	強火力バーナー				
		-5	グリル				
	24 ←→ -3		強火力バーナー	センサー解除スイッチ故障			

長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。☞42ページ
- お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

仕　様

品名	RN-BRS3A-W6BBL	RN-BRS3A-W6BBR
形式の呼び	RS31W8KR-L	RS31W8KR-R
型式名	RS31W8KR	
質量	19.5kg（付属品含む）	
外形寸法	高さ 269mm ×幅 596mm ×奥行 538mm（トッププレート幅　590mm）	
ガス接続	15 A（1／2B）鋼管または金属可とう管	
電源	DC3.0V（単1形アルカリ乾電池× 2 個）	
安全機能	●天ぷら油過熱防止機能 ●コンロ消し忘れ消火機能 ●焦げつき消火機能 ●中火点火機能 ●立消え安全装置 ●グリル消し忘れ消火機能 ●点火ロック ●グリル過熱防止センサー ●コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能 ●高温自動温度調節機能	
点火方式	連続放電点火式	
付属品	単1形アルカリ乾電池（2 個）、取扱説明書（保証書付）、（事業所一覧別添）、クックブック、下火カバー	

ガスグループ（ガス種）		1時間当たりのガス消費量 個別ガス消費量 強火力バーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル	全点火時ガス消費量
都市ガス用	12 A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	1.81kW	9.20kW
都市ガス用	13 A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.94kW	9.90kW

アフターサービス／廃棄時のお願い

アフターサービスのお申し込み

サービスを依頼されるときは

- まず、☞43～50ページの「よくあるご質問(Q&A)」「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」をご確認のうえ、なお異常のあるときはお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
- アフターサービスをお申しつけのときは、次のことをお知らせください。
  (1) お名前・ご住所・電話番号・道順（付近の目印など）
  (2) 品名（例：RN-BRS3A-W6BBL　機器コード 11-080-02-01467）
  (3) 現象（点火しないなどできるだけ詳しく）
  (4) 訪問ご希望日

保証について

- 取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
- 必ず「販売店名・お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の故障修理については、故障修理によって性能が維持できる場合、有料で修理いたします。

定期点検のおすすめ

業務用のような使用頻度の高いお客様は定期的な点検をお勧めします。（有料）

補修用性能部品の保有期間について

補修用性能部品の保有期間は当製品の製造打ち切り後５年です。
なお、補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

転居される場合

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガス種を確認のうえ、転居先のガス事業者に相談し調整したうえでご使用ください。この場合、費用は保証期間内でも有料となります。また転居先で設置工事をなさる場合は必ず専門工事店に依頼してください。

アフターサービスなどについてわからないとき

お願い

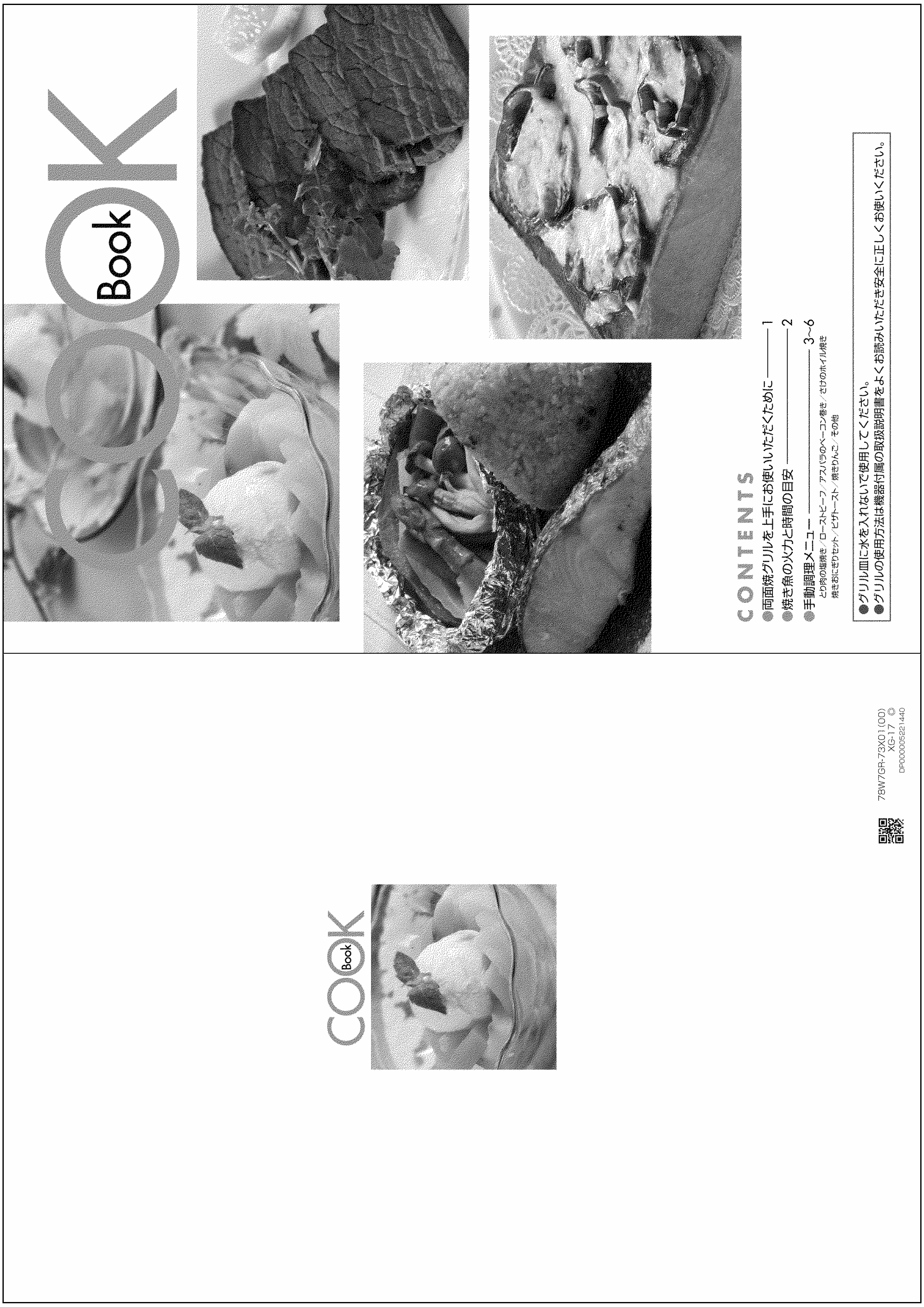
- お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
- けっしてご自分で修理しないでください。事故のもとになります。

廃棄時のお願い

本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。そのままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

クックブック	RN-BRS3A-W6BBL<RS31W8KR-L> RN-BRS3A-W6BBR<RS31W8KR-R>	110800201467 110800201468			01

2．クックブック



両面焼グリルを上手にお使いいただくために（詳しくは取扱説明書をご覧ください。）

お願い

●グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除いてください。
　また使用後も必ずお手入れをしてください。
●この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでご使用ください。
●脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かないでください。
　アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。
※記載の加熱時間は目安です。材料の大きさや、脂ののり具合により、焼きあがり（焼き色）が異なることがありますので、様子を見ながら加熱してください。

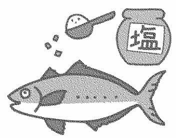
魚の焼き方の手順

1 魚の下準備

●冷凍の魚はしっかり解凍してください。
●生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。
●みそ漬けやかす漬けの魚はみそやかすをよくふき取ります。

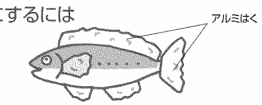
塩をふるタイミングは

●さばやいわしなど脂肪分が多い背の青い魚は多めに塩をして、時間をおく。
●白身魚は少なめに塩をふり、時間を短めにおく。
●川魚やいか、えび、貝などは焼く直前に塩をふる。



2 魚の尾やひれを焦がさないようにするには

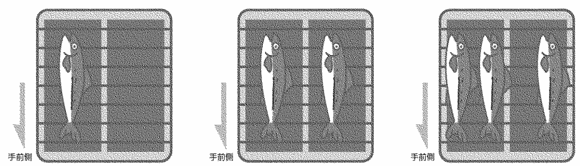
魚の尾やひれは焦げやすいので
アルミはくで包んだり、多めに塩をつけてください。



3 魚を置く位置

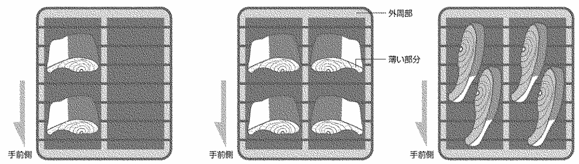
丸身の場合　魚は頭が奥に、尾が手前になるように置きます。
■印のところが上手に焼けます。

1匹焼く場合：中央をさけて、左右どちらかに置きます
2匹焼く場合：左右均等に置きます
3匹以上焼く場合：中央をさけて、すき間をあけて置きます



切身の場合　皮側を上向きに、切身の薄い部分は外周部にくるように置くと焦げは少なくなります。

1～2切の場合：中央をさけて、左右どちらかに置きます
4切の場合
細長い切身の場合：ぶりやさけの切身などの細長いものは図のように置きます



焼き魚の火力と時間の目安

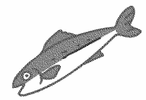
表の時間は予熱なしの時間です。予熱する場合は1～2分程度短くしてください。
自動調理(オートメニューモード)は、予熱しないでください。

料理名	分量（1匹・一切あたりの重量）	手動調理(マニュアルモード) 焼き時間目安	火力（上火ー下火）	自動調理(オートメニューモード)※1 オートメニュー	焼き加減
あじの塩焼き	4匹(約150g)	約13分	強ー強	姿焼	強め(強)
	2匹(約150g)	約10分	強ー強	姿焼	標準(中)
いわしの塩焼き	5匹(約80g)	約12分	強ー強	姿焼	標準(中)
	2匹(約80g)	約8分			
さんまの塩焼き	4匹(約150g)	約11分	強ー強	姿焼	標準(中)
	2匹(約150g)	約9分			
さばの塩焼き	6切(約80g)	約8分	強ー強	切身	標準(中)
	2切(約80g)	約7分			
さわらの塩焼き	6切(約80g)	約9分	強ー強	切身	強め(強)
	2切(約80g)	約8分			
さけの切身	4切(約90g)	約9分	強ー強	切身	標準(中)
	2切(約90g)	約8分			
ぶりの照り焼き	5切(約100g)	約7分	強ー強	切身	弱め(弱)
	2切(約100g)	約6分			
あじのひらき	2枚(約130g)	約9分	強ー強	干物	標準(中)
ししゃもなど	約10匹(10匹で約180g)	約6分	強ー強	干物	弱め(弱)
赤魚のかす漬け	2切(約180g)	約11分	弱ー強	オート不可	
みりん干し(かわはぎなど)		約6分	強ー強	オート不可	
みりん干し(いわしなど)※2		予熱約3分・焼き約1分	強ー強	オート不可	
さばのみりん漬け※3		約5分	強ー弱	オート不可	
さばのみそ漬け※3		約8分	強ー弱	オート不可	

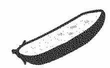
※1 機種によっては、オートメニューモードがない場合があります。
※2 小さいみりん干しは予熱してから焼くと上手に焼けます。
※3 皮を下側、身を上側にしてグリル焼網の上に置いてください。
●グリル使用中は機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。
●魚の身に浅く包丁目(飾り包丁)を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

火加減のポイント

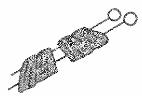
●このグリルは両面焼きです。基本的に裏返す必要はありませんが、同じ材料でも大きさや脂の量によって、表と裏の焼き色が多少異なる場合があります。お好みの焼き色に合わせて、上火・下火、それぞれ強・弱の火力調節をしてください。



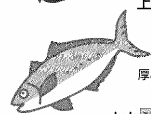
塩焼き、干物、素焼きなどの場合
上火強ー下火強



ぬり卵やみそをのせて焼く場合
(さわらの黄金焼き、なす田楽など)
上火弱ー下火強



たれをつけて焼くつけ焼き、
照り焼きなど焦げやすい場合
(うなぎのかば焼きなど)
上火弱ー下火弱



厚みのある魚や表面が焦げやすい場合
上火強ー下火強 ▼途中で火力を替える 上火弱ー下火強



とり肉の塩焼き

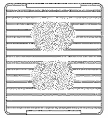
上火 弱 ー下火 強

約11分

材料・2人分

とりもも肉又はむね肉(1枚約150g)———2枚
塩———適宜
こしょう———適宜

❶とり肉は切り込みを入れて、厚さを均一にします。
❷皮にはフォークで穴をあけ、塩、こしょうをふります。
❸グリル焼網の真ん中に皮が上になるようにのせ、〈上火:弱、下火:強〉で約11分焼きます。



ローストビーフ

上火 強 ー下火 強

約8～9分

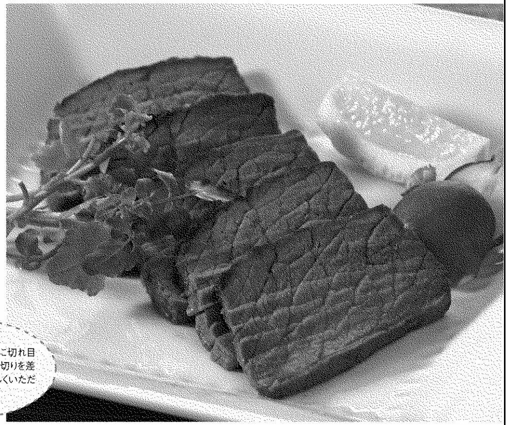
▼ アルミはくに包んで

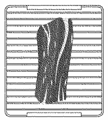
約15分

材料

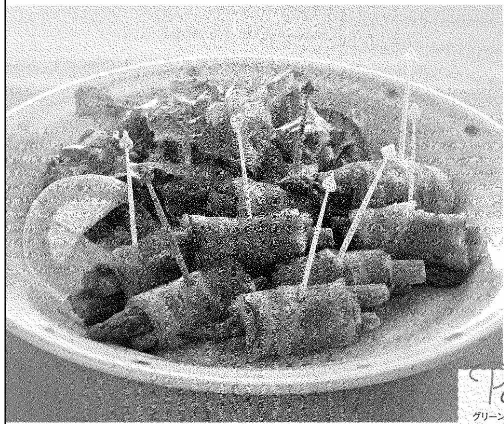
牛ももかたまり肉
———約300g(厚さ3cm)
塩———小さじ1/2
こしょう———適宜
アルミはく

❶牛もも肉に塩、こしょうをまんべんなくふって手ですりこみ、室温に30分程度置きます。
❷①をグリル焼網の真ん中に置き、〈上火:強、下火:強〉で約8～9分焼きます。
❸焼きあがったら、グリルから取り出してアルミはくに包み、約15分休ませます。
❹③を切り分けて器に盛り付けます。





Point
お好みで、牛肉の所々に切れ目を入れて、にんにくの薄切りを差し込んで焼いてもおいしくいただけます。



アスパラのベーコン巻き

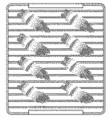
上火 強 ー下火 強

約5分

材料・2人分

グリーンアスパラガス———8本
塩———適宜
ベーコン———4枚

❶グリーンアスパラガスは、かために塩ゆでして5cmの長さに切りそろえます。
❷ベーコンは半分の長さに切ります。
❸ゆでたグリーンアスパラガスをベーコンで巻き、巻き終わりを下にしてグリル焼網に並べます。
〈上火:強、下火:強〉で約5分焼きます。



Point
グリーンアスパラガスの代わりにエリンギやゆでたえびを使ってベーコン巻きにしてもよいでしょう。

さけのホイル焼き

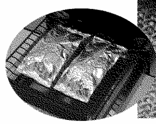
上火 強 ー下火 強

約8分

材料・2人分

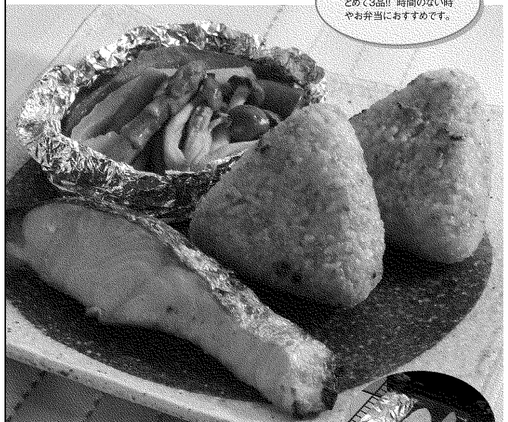
生ざけ(1切約100g)———2切
酒・塩———適宜
たまねぎ———1/4個
しめじ———1/4房
ししとう———2本
パプリカ(赤または黄)———1/4個
アルミはく

❶生ざけは酒、塩をふり、下味をつけます。
❷たまねぎは薄切りにし、パプリカは細切りにします。しめじは石づきを取って小房に分けておきます。
❸アルミはくに薄切りにしたたまねぎを広げ、その上に①と残りの野菜、しめじを並べて包みます。
❹グリル焼網に③をのせ、〈上火:強、下火:強〉で約8分焼きます。
※アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注意しましょう。

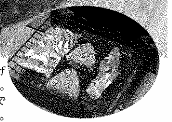


Point
●グリル内の上部から1.5cm以上あけるため、包んだホイルの高さは5cm以内にします。
●グリル焼網に並べる時は、たてに置くと火通りしやすくなります。
●材料を包む時にたまねぎを下に敷くと焦げつき防止になります。





組み合わせ次第で1度にまとめて3品!! 時間のない時やお弁当におすすめです。



※焼きおにぎりはふちに置くと焦げやすくなりますので中央に並べます。
※アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注意しましょう。

焼きおにぎりセット

上火[強]ー下火[強]

約8分

材料・1人分

- 塩ざけ(約90g)——1切
- ホイル焼き——1個分
  - グリーンアスパラガス——1本
  - たまねぎ——30g
  - しめじ——20g
  - パプリカ(赤・黄)——各18g
  - バター——適宜
  - 塩——適宜
  - アルミはく
- 焼きおにぎり——2個分
  - ごはん——200g
  - しょうゆ——小さじ1
  - 炒りごま(白)——小さじ1
  - 塩——適宜

❶ホイル焼きのグリーンアスパラガスは根元の固い部分を切り落とし4等分に切ります。しめじは石づきを取って小房に分けておき、たまねぎは薄切り、パプリカはそれぞれ細切りにします。
❷アルミはくに薄くバターをぬり、薄切りにしたたまねぎを広げ、その上に残りの材料をのせ、塩をして包みます。
❸焼きおにぎりはごはんに塩、しょうゆ、炒りごま(白)を加えて混ぜます。2等分して三角おにぎりを作ります。
❹グリル焼網に塩ざけと②、③をそれぞれ並べ、〈上火:強、下火:強〉で約8分焼きます。

ピザトースト

上火[強]ー下火[弱]

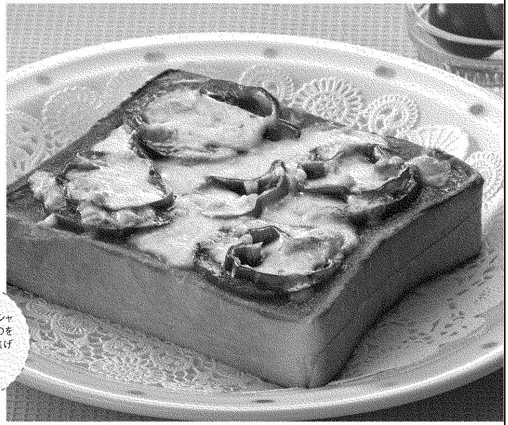
約5分

材料・2人分

- 食パン(4枚切〜6枚切)——2枚
- サラミ / ピーマン / トマトケチャップ / ピザ用チーズ —— などお好みの具を
- アルミはく

❶グリル焼網の平らな面にアルミはくを敷きます。食パンにお好みの具をのせてグリル焼網にのせ、〈上火:強、下火:弱〉で約5分焼きます。

※アルミはくを敷く場合はグリル焼網の両側(ななめになった部分)をふさがないでください。
※アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注意しましょう。



Point
アルミはくは、クシャクシャにしたものを広げて使うと焦げにくくなります。

Point
●保温時間が長い程、火通りしやすくなります。お好みで調節してください。
●冷やして食べてもよいでしょう。



焼きりんご

上火[強]ー下火[強]

約7分

▼ 庫内保温

約5分

材料・2人分

- りんご——1/2個
- グラニュー糖——小さじ2
- バター——5g
- アルミはく

❶りんごは皮をむいて芯を取り除き、7〜8mmのいちょう切りにします。
❷アルミはくに①を並べて、グラニュー糖をふりかけ、バターをのせて包みます。
❸グリル焼網に②をのせ、〈上火:強、下火:強〉で約7分焼きます。そのままグリルの中に5分以上置いておきます。
❹あら熱がとれてから、器に盛り付けてお好みでアイスクリームなどを添えます。

※アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注意しましょう。

こんな料理もいかが…

大あさり
約5〜6分

大あさり4個(2人分)

上火[弱]ー下火[強]

ちょうつがいを切り上の貝殻ははずしてから焼きます。※1

厚あげ
約8分

厚あげ4個(2人分)、1個 約70g

上火[強]ー下火[弱]

焦げやすいので油抜きしてから焼きます。

焼きなす
約8〜12分

なす2個(2人分)

上火[強]ー下火[強]

なすのがくを取り、たてに3〜4本切れ目を入れて焼きます。※1

焼きもち
約5分 ▶ 裏返し 約2分

消火してから裏返してください。

もち4個(2人分)、1個 約50g

上火[弱]ー下火[弱]

焦げやすいので中央に置くとよいでしょう。※2
大きくふくらむと上火バーナーにつくことがありますので様子を見ながら焼き時間や位置を調節してください。※3

焼きおにぎり
素焼き 約5分 ▶ 裏返し たれ 約5分

消火してから全体にたれをつけて裏返してください。

おにぎり4個(2人分)、1個 約100g

上火[強]ー下火[弱] ▶ 上火[強]ー下火[弱]

焦げやすいので中央に置くとよいでしょう。
たれ(しょうゆ…大さじ1、みりん…小さじ1/2)

※1 大あさりやなすなどは地域・季節などにより大きさが異なるため、様子を見ながら焼き時間を調節してください。
※2 もちともちは約2cm間をあけてください。近すぎるととなり同士がくっつくことがあります。
※3 切れ目の入ったもちなどはふくらみやすいため十分注意してください。